

REDMOND

Хлебопечь
RBM-M1921

Руководство по эксплуатации



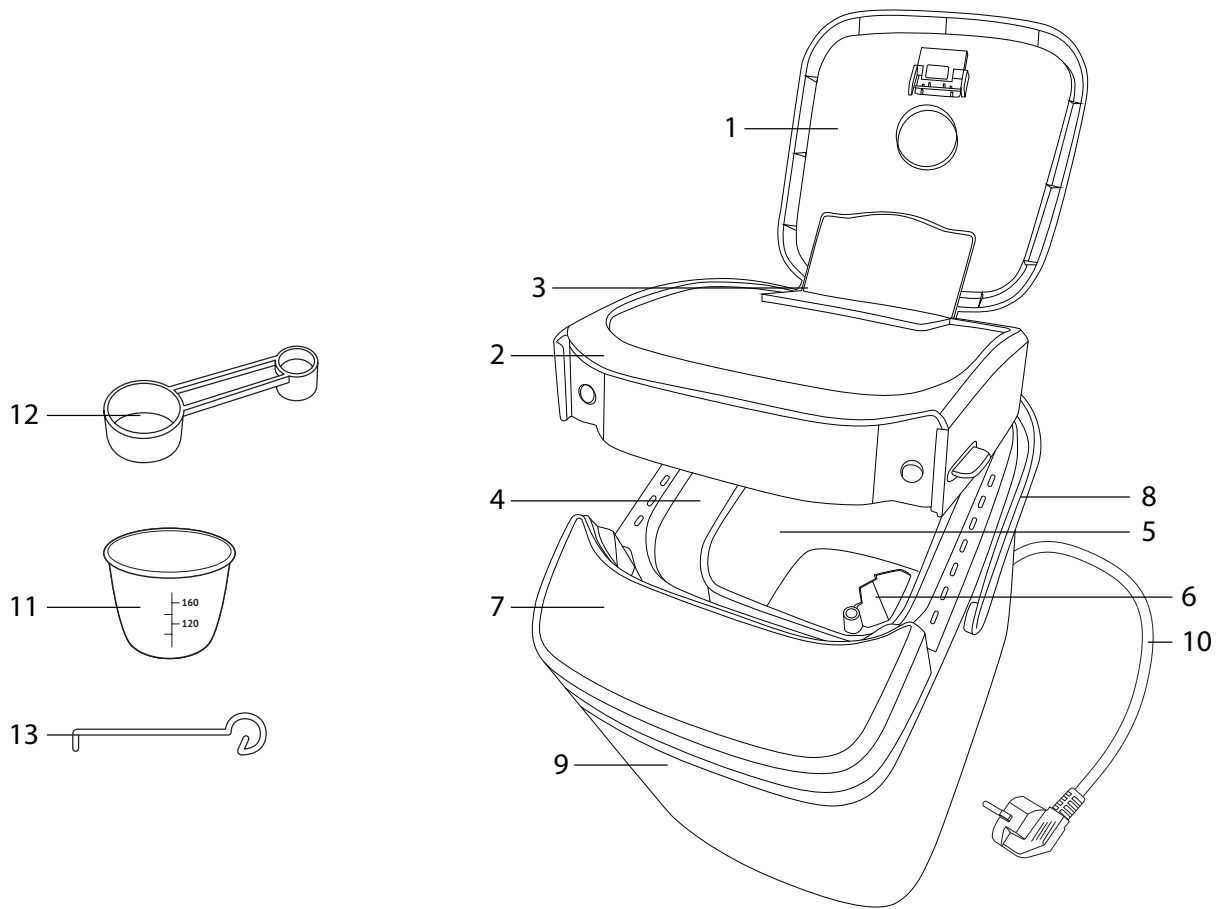
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

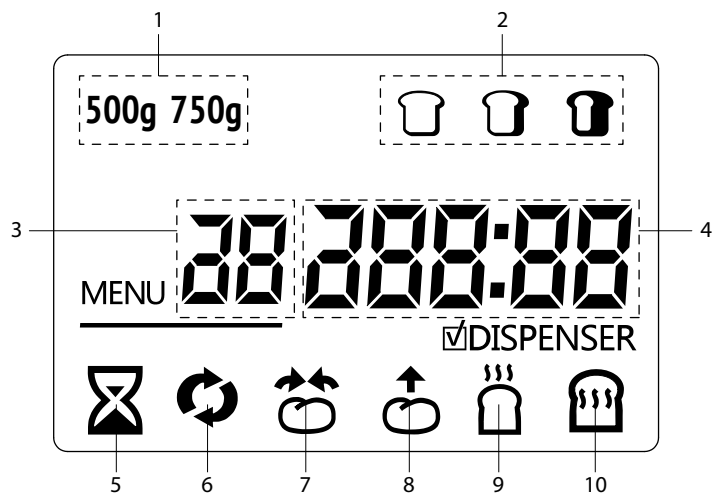
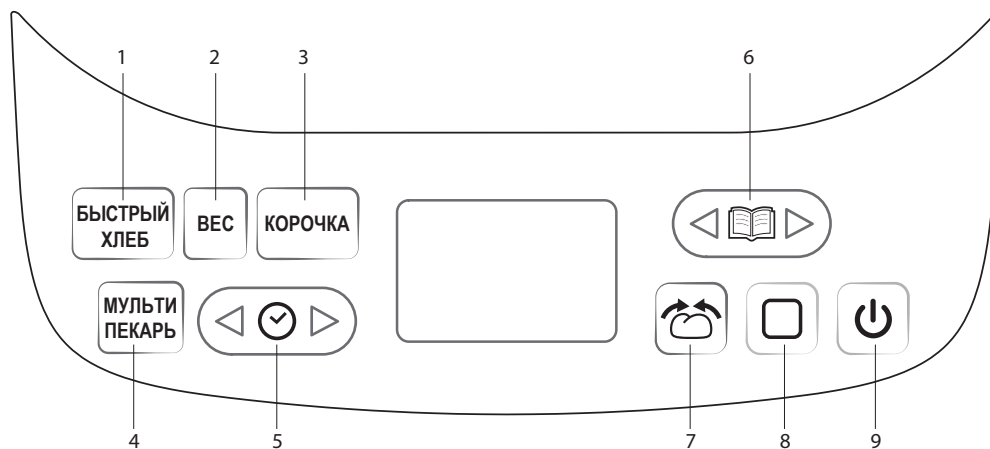
RUS	6
UKR	15
KAZ	23

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
Технические характеристики.....	7
Автоматические программы приготовления.....	7
Функции.....	7
Комплектация.....	7
Устройство прибора.....	8
Панель управления.....	8
Дисплей.....	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8
Энергонезависимая память.....	8
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	9
Установка времени приготовления.....	10
Отсрочка старта программы.....	10
Программа «МУЛЬТИПЕКАРЬ».....	10
Функция автоподогрева (поддержание температуры готовых блюд).....	10
Извлечение готового хлеба.....	10
Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	11
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки.....	12
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	13
Хранение и транспортировка.....	13
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	13
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	13

A1





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.


REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Хлебопечь RBM-M1921 — современный multifunctional прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

Здесь вы найдете актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).

 Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.


Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ


- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой multifunctional прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое

нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

 **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

 **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора во время его работы.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

Технические характеристики

Модель.....	RBM-M1921
Мощность.....	550 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Материал корпуса.....	нержавеющая сталь, пластик
Покрытие формы для выпечки.....	антипригарное Whitford «Xylan Plus»
Дисплей.....	ЖК
Панель управления.....	сенсорная
Энергонезависимая память.....	10 минут
Длина шнура питания.....	1 м
Габаритные размеры.....	310 × 233 × 322 мм
Вес нетто.....	4 кг

Автоматические программы приготовления

1. ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	14. РЖАНОЙ ХЛЕБ
2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	15. ЗАМЕС
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	16. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
4. СДОБА	17. ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ
5. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	18. ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ
6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	19. ЙОГУРТ
7. КЕКС	20. ДЖЕМ
8. ДЕСЕРТЫ	21. БИСКВИТ
9. СУП	22. МОЛОЧНАЯ КАША
10. ТУШЕНИЕ	23. РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА
11. БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	24. ВАРКА
12. ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	25. МУЛЬТИПЕКАРЬ
13. ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	

Функции

Функция отсрочки старта.....	до 15 часов
Функция автоподогрева (поддержание температуры готовых блюд).....	до 60 минут
Выбор цвета корочки.....	светлая / средняя / темная
Выбор веса выпечки.....	500 г / 750 г

Комплектация

Хлебопечь.....	1 шт.
Форма для выпечки.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Мерная ложка.....	1 шт.
Лопасть для замешивания.....	2 шт.

Крючок для извлечения лопасти для замешивания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (A1, стр. 4)

1. Малая крышка
2. Основная крышка
3. Диспенсер для дополнительных ингредиентов
4. Нагревательная камера
5. Форма для выпечки
6. Лопасть для замешивания теста
7. Панель управления с дисплеем
8. Ручка для переноски
9. Корпус прибора
10. Шнур электропитания
11. Мерный стакан
12. Мерная ложка
13. Крючок для извлечения лопасти для замешивания

Панель управления (A2, стр. 5)

1. Кнопка быстрого выбора программы «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ»
2. Кнопка выбора веса выпечки
3. Кнопка выбора цвета корочки
4. Кнопка быстрого выбора программы «МУЛЬТИПЕКАРЬ»
5. Кнопки настройки времени приготовления / времени отсрочки старта
6. Кнопки выбора программы приготовления
7. Кнопка быстрого выбора программы «ЗАМЕС»
8. Кнопка отмены введенных настроек / программы приготовления
9. Кнопка запуска программы приготовления

Дисплей (A3, стр. 5)

1. Индикаторы веса выпечки
2. Индикаторы цвета корочки
3. Индикатор порядкового номера программы приготовления

4. Цифровой индикатор
5. Индикатор отсрочки старта / времени приготовления
6. Индикатор замеса
7. Индикатор паузы между замесами
8. Индикатор расстойки
9. Индикатор выпечки
10. Индикатор автоподогрева

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.


 *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!*

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте теплой водой, тщательно просушите все элементы прибора перед подключением к электросети.

Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла, мест, где возможно попадание на прибор воды, горячего жира и других загрязнений. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки есть достаточно места.

Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок, использованных при консервации готового изделия. Это не является заводским дефектом.

 *Не включайте прибор без установленной внутрь формы для выпечки или с пустой формой – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия.*

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Энергонезависимая память

Хлебопечь REDMOND RBM-M1921 обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления, настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено.

В случае отсутствия питания более 10 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор перейдет в режим ожидания.

i Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

1. Лопасть для замешивания теста установите на стержень в форме для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте форму и лопасть маслом.
2. Отмерьте необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту и поместите их в форму для выпечки. При выпекании хлеба и приготовлении теста подготовьте основные и дополнительные ингредиенты согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру, если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в форму для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.
3. Аккуратно вставьте форму для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи, слегка повернув ее против часовой стрелки. Форма должна соединиться с приводным валом ровно, без перекосов. Зафиксируйте форму, повернув ее по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.

! Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть ее объема. Иначе во время поднятия теста оно может перелиться через край формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что, в свою очередь, приведет к поломке прибора.

💡 Сначала помещайте в форму жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру, так как слишком высокая температура воды негативно скажется на подъеме теста. При использовании режима отсрочки старта применяйте только сухое молоко, в противном случае молоко может свернуться до начала приготовления.

Дрожжи или разрыхлитель добавляйте в последнюю очередь. Эти компоненты не должны контактировать с жидкостями, иначе брожение начнется слишком рано: в результате получится жесткий, твердый и грубый хлеб. Дрожжи не должны соприкасаться с солью. Рекомендуется сделать ямку в горке муки и поместить в нее дрожжи или разрыхлитель.

4. Подключите хлебопечь к электросети.
5. С помощью кнопок **<☰>** выберите программу приготовления. Программы «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ», «ЗАМЕС» и «МУЛЬТИПЕКАРЬ» вы можете выбрать соответствующими кнопками на панели управления.
6. В некоторых программах предусмотрена возможность загрузки дополнительных ингредиентов (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления): если на дисплее горит индикатор **DISPENSER**, вы можете загрузить дополнительные ин-

гредиенты в диспенсер. В определенный момент в процессе приготовления нижняя крышка диспенсера откроется и ингредиенты будут автоматически добавлены в тесто.

7. При необходимости измените время приготовления (см. раздел «Установка времени приготовления») или время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

i Нажатие кнопки **☐** приведет к сбросу настроек.

8. С помощью кнопки «ВЕС» установите значение веса готовой выпечки. Ориентируйтесь на указания в книге рецептов и количество ингредиентов в форме. Индикатор выбранного веса выпечки будет гореть постоянно. По умолчанию установлен вес 500 г. Возможность выбора веса продукта предусмотрена не во всех программах.
9. Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажимайте кнопку «КОРОЧКА». Индикатор выбранного цвета корочки будет гореть постоянно. По умолчанию выбран параметр «Средняя». Возможность выбора цвета корочки предусмотрена не во всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).
10. Нажмите кнопку **⏸**. Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления. В процессе приготовления индикаторы в нижней части дисплея будут отображать этап приготовления.

i Если активна функция отсрочки старта, на дисплее отобразится общее время работы программы (включая отсрочку).





В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый ровный комоч. Если комоч не формируется, ингредиенты смешаны неверно.

i Для того чтобы временно остановить выполнение программы без сброса настроек, нажмите кнопку **⏸**. Значение времени на дисплее начнет мигать. Для продолжения работы программы повторно нажмите кнопку **⏸**.






Крышку хлебопечи можно открывать только во время замешивания (слышен звук работающего мотора). Во время подъема теста или выпекания открытие крышки приведет к снижению качества готового изделия.

11. Об окончании программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. После этого, в зависимости от выбранной программы, прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
12. По окончании приготовления не вынимайте и не разрезайте хлеб. Рекомендуется оставить его в хлебопечи при включенном автоподогреве на 1 час. Затем готовое изделие следует вынуть из прибора и накрыть полотенцем до полного остывания.
13. Для прерывания работы программы или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **☐**.
13. По окончании приготовления отсоедините хлебопечь от электросети.

Установка времени приготовления

Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления блюд в приборе. Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. После выбора автоматической программы нажимайте кнопки  :  – для уменьшения,  – для увеличения времени приготовления.

Отсрочка старта программы







Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, через которое хлеб будет готов. Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. После выбора автоматической программы нажимайте кнопки  :  – для уменьшения,  – для увеличения времени отсрочки старта. Индикатор  в нижней части дисплея начнет мигать. По окончании настройки запустите программу приготовления. Цифровой индикатор отобразит время приготовления с учетом отсрочки.



Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).



Программа «МУЛЬТИПЕКАРЬ»

С помощью этой уникальной программы вы сможете приготовить хлеб по собственному рецепту, задав время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева. В отличие от других программ, допускающих изменение времени приготовления, в программе «МУЛЬТИПЕКАРЬ» доступна функция отложенного старта.

1. Для быстрого вызова данной программы нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» на панели управления. На дисплее отобразится порядковый номер программы и время ее работы по умолчанию.
2. При желании вы можете выбрать цвет корочки готового изделия, нажимая кнопку «КОРОЧКА».
3. При желании вы можете задать время отсрочки старта (время, по истечении которого хлеб будет готов): нажимайте кнопки  для уменьшения и  для увеличения значения времени.
4. Нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» для перехода к настройке времени приготовления.
5. Нажимая кнопки  и , установите длительность первого этапа и нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» для подтверждения изменений и перехода к регулировке следующего этапа.
6. Аналогично установите длительность остальных этапов приготовления.
7. Для подтверждения изменений и перехода к регулировке каждого следующего этапа нажимайте кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ».
8. После настройки продолжительности всех этапов приготовления вы можете настроить длительность автоподогрева с помощью кнопок  и .

9. По окончании настройки запустите программу нажатием кнопки .

Функция автоподогрева (поддержание температуры готовых блюд)

Функция автоподогрева включается автоматически по завершении работы программы и может поддерживать температуру готового блюда до 1 часа. На дисплее отображается индикатор  и прямой поминутный отсчет времени работы функции. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку .



Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Извлечение готового хлеба

1. Откройте крышку прибора. Используя кухонные рукавицы, возьмите форму для выпечки за ручки и поверните ее против часовой стрелки, затем извлеките из нагревательной камеры.



ВНИМАНИЕ! Помните, что по окончании процесса приготовления хлеб, форма и нагревательная камера очень горячие! Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы, чтобы избежать ожогов! Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться!

2. Переверните форму для выпечки вверх дном и извлеките готовый хлеб из формы, выложите его на решетку или блюдо. Накройте полотенцем и оставьте до полного остывания.



Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из чаши лопасть для замешивания должна оставаться на валу внутри формы. Если этого не произошло и она осталась в хлебе, это не является дефектом. Удалите лопасть с помощью специального крючка, входящего в комплект.

На форму для выпечки и лопасть для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее извлечение хлеба. Чтобы избежать повреждения поверхности, следуйте приведенным ниже инструкциям.

- Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время извлечения хлеба из емкости.
- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти для замешивания. Если лопасть находится внутри, дождитесь, пока хлеб остынет, и только после этого извлеките лопасть специальным крючком. Будьте осторожны в обращении с лопастью для замешивания, поскольку она может быть горячей.
- Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты (например, непросеянная мука, сахар, орехи или семена) могут повредить антипригарное покрытие емкости для приготовления. При использовании большого количества ингредиентов разделите их на небольшие части. Придерживайтесь рекомендованных объемов и порядка действий, указанных в рецептах.

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г					
ОСНОВНОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50		✓	✓	✓	
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительные замес, расстойку теста и выпекание	4:55	5:00		✓	✓	✓	
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из цельнозерновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:52	4:57		✓	✓	✓	
СДОБА	Используется для изготовления сладкого хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание	3:27	3:32		✓	✓	✓	
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	2:14	2:19			✓	✓	
БЫСТРЫЙ ХЛЕБ	Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Добавьте в тесто для белого хлеба дополнительно 1/3 чайной ложки дрожжей, исходя из веса выпечки 750 г. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку теста и выпекание. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ» на панели управления	2:55	3:00			✓	✓	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г					
КЕКС	Используется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя замес, расстойку и выпекание		3:37	3 ч 21 мин - 4 ч 51 мин / 5 мин	✓		✓	
ДЕСЕРТЫ	Используется для приготовления различных десертов. Программа включает нагрев без помешивания		0:45	5 мин - 2 ч / 1 мин				✓
СУП	Используется для приготовления супов и бульонов. Программа включает нагрев без помешивания		1:20	5 мин - 8 ч / 1 мин				✓
ТУШЕНИЕ	Используется для тушения мяса и овощей. Программа включает нагрев без помешивания		1:20	5 мин - 8 ч / 1 мин				✓
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	Используется для приготовления бородинского хлеба. Программа включает в себя предварительный подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:47	3:52		✓	✓	✓	
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Используется для выпечки хлеба с различными добавками. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50		✓	✓	✓	
ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания итальянского хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:55	5:00		✓	✓	✓	
РЖАНОЙ ХЛЕБ	Используется для выпекания хлеба из ржаной муки. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	4:27	4:32		✓	✓	✓	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки
		500 г	750 г					
ЗАМЕС	Используется для замеса пресного (бездрожжевого) теста без расстойки и выпекания. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «ЗАМЕС» на панели управления	0:15						✓
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Используется для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания	2:32				✓		✓
ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	Используется для замеса теста без расстойки и выпекания	0:16		1 мин – 50 мин / 1 мин				✓
ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ	Используется для выпекания хлеба из пшеничной муки или смеси пшеничной муки и ржаной. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба	3:45	3:50		✓	✓	✓	
ЙОГУРТ	Используется для приготовления различных видов йогурта	8:00		6 ч – 10 ч / 30 мин				✓
ДЖЕМ	Используется для приготовления варенья, джемов, топпингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ, а также для подготовки ряда продуктов к домашнему консервированию. Программа включает нагрев без помешивания	1:30		5 мин – 2 ч / 1 мин				✓
БИСКВИТ	Используется для выпекания бисквитов из готового теста	1:00		5 мин – 2 ч / 1 мин				
МОЛОЧНАЯ КАША	Используется для варки каш на молоке и воде. Программа включает нагрев без помешивания	0:40		5 мин – 4 ч / 1 мин				✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Добавление дополнительных ингредиентов	Отсрочка старта	Автоподогрев	Выбор цвета корочки	
		500 г	750 г						
РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА	Используется для расстойки и выпекания бисквитов и других изделий из готового теста	2:40		1 ч 50 мин – 4 ч 20 мин / 5 мин			✓	✓	
ВАРКА	Программа включает нагрев без помешивания	1:20		5 мин – 8 ч / 1 мин				✓	
МУЛЬТИПЕКАРЬ	Используется для приготовления хлеба по собственному рецепту. Программа позволяет задать время для каждого из этапов замеса и расстойки, а также для выпекания и автоподогрева. Для быстрого выбора программы нажмите кнопку «МУЛЬТИПЕКАРЬ» на панели управления	Этап 1	Замес	0:11	0 мин – 30 мин / 1 мин				
			Расстойка	0:40	0 мин – 1 ч / 1 мин				
		Этап 2	Замес	0:10	0 мин – 1 ч / 1 мин				
			Расстойка	0:30	0 мин – 1 ч / 1 мин				
		Этап 3	Замес	0:00	0 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓	
			Расстойка	1:00	0 мин – 3 ч / 1 мин				
Выпечка	1:00	0 мин – 3 ч / 1 мин							
Автоподогрев	1:00	0 мин – 1 ч / 1 мин							



Французский хлеб быстро становится черствым, поэтому его лучше не хранить дольше одного дня.

Глютен (клейковина) – это белок, содержащийся в злаковых растениях и придающий муке высокие хлебопекарные свойства. Именно благодаря ему тесто приобретает упругость и эластичность. Однако некоторым людям глютен противопоказан.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к хлебопечи кулинарной книги. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ua.

Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (не свежие дрожжи)			
Хлеб плохо поднимается	✓		✓				✓	✓		

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (несвежие дрожжи)			
Неровная корочка	✓		✓				✓	✓		
Слишком рыхлая мякоть		✓			✓	✓				
После подъема буханка опала	✓	✓			✓					
Хлеб бледный и непропекшийся		✓			✓		✓			
На хлебе осталась мука			✓	✓						
Темная корочка		✓			✓				✓	✓

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



ВНИМАНИЕ! Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или зубок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, слегка повернув ее за ручку против часовой стрелки и потянув вверх.
- Снимите лопасть для замешивания. Если лопасть не снимается с оси, наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит налипшее тесто и лопасть легко снимется. Очищайте форму для выпечки после каждого использования.
- Вымойте съемные детали прибора в горячей воде с мягким моющим средством. Съемные детали очищайте после каждого использования.



При регулярной эксплуатации формы возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта формы.

- Очищайте внутреннюю поверхность и корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой по мере загрязнения. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо. Полностью удаляйте моющее средство влажной губкой или тканью, иначе в дальнейшем оно может повлиять на вкус выпечки.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
Прибор включился, но замеса не происходит	Вы не установили лопасть для замешивания теста	Очистите форму для выпечки, установите лопасть на дно формы и начните процесс заново
На дисплее появилось сообщение «t»	До старта программы температура внутри хлебопечи слишком высокая	Отключите прибор от электросети. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри не снизится до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно
На дисплее появилось сообщение «E»	Сбой в работе температурного датчика	Отключите прибор от электросети и подождите, пока температура внутри прибора достигнет комнатной. Включите прибор в сеть и запустите программу повторно. Если сообщение повторяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр



В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные

покрытия и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска прибора.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.